

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Vácuo PA/PP 200x300mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.200	Modelo:	92100.474.200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.200

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PP de 200x300mm, embalagens de 100 unidades, resistentes até 120°C. Ideais para conservação e cozedura sous vide.

Descricao Completa

sacos vácuo profissionais — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e prolongue a durabilidade dos seus alimentos com estes sacos de vácuo de alta performance. Desenvolvidos para uso profissional, oferecem uma resistência superior e são ideais para cozinhas de restauração, hotelaria e estabelecimentos que valorizam a conservação e a higiene alimentar. A sua composição robusta PA/PP garante uma selagem hermética e eficaz, protegendo os produtos contra a oxidação e a contaminação externa. São a solução perfeita para otimizar o armazenamento e a gestão de inventário, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Estes saquinhos para vácuo são versáteis e adaptam-se a uma vasta gama de aplicações em ambientes comerciais. São indispensáveis em restaurantes para a preparação sous vide, na hotelaria para a conservação de ingredientes frescos, em charcutarias para o embalamento de carnes e enchidos, e em supermercados para a organização e apresentação de produtos. A sua capacidade de suportar altas temperaturas (120°C) permite a cozedura direta ou o reaquecimento sem comprometer a integridade do embalamento, tornando-os numa escolha inteligente para diversas necessidades profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Embalagem	Sacos de Vácuo
Composição	PA/PP
Dimensões	200x300mm
Quantidade	100 Unidades
Temperatura Máxima Suportada	120°C

Perguntas Frequentes

Estes sacos são adequados para cozedura sous vide?

Sim, a capacidade de suportar temperaturas até 120°C torna estes sacos ideais para cozedura sous vide, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos durante o processo.

Qual a principal vantagem da composição PA/PP?

A composição PA/PP oferece uma excelente barreira contra o oxigénio e a humidade, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos e mantendo as suas propriedades organolépticas.

Posso selar estes sacos com qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos são lisos e requerem uma máquina de vácuo de câmara para uma selagem eficaz, por serem concebidos para um desempenho superior em equipamentos profissionais.

Como estes sacos contribuem para a higiene alimentar?

Ao isolar os alimentos do ambiente exterior, minimizam o risco de contaminação cruzada e o crescimento de microrganismos, assegurando padrões elevados de segurança alimentar.

São reutilizáveis ou recicláveis?

Após a utilização, estes sacos podem ser limpos e reutilizados para fins não alimentares, ou descartados de acordo com as normas de reciclagem locais para plásticos.